Tisková zpráva, 20. 3. 2023

**Návrat legendy na české pole. Tradiční český křen se vrací do gastronomie. Renesanci zapomenuté plodiny přináší spolupráce velkoobchodu makro ČR s farmou Český chřest z Hostína u Vojkovic**

**Křen selský patří do české kuchyně stejně jako pivo do české hospody. Ačkoli má pěstování křenu v Česku tradici již od 12. století, postupně z našich polí vymizel do té míry, že až 90 procent jeho nabídky se pokrývá dovozem ze zahraničí. Změnit nepříznivý trend se nyní v rámci Iniciativy ČESKÉ POLE s farmou Český chřest rozhodl velkoobchod makro ČR. Zákazníci makro mohou křen poprvé zakoupit v týdnu od 13. března.**

*„O návrat tradičních produktů českého zemědělství na tuzemská pole dlouhodobě usilujeme v rámci Iniciativy ČESKÉ POLE. Pěstování křenu v Česku bohužel přerušila kolektivizace za socialismu, teď o něj zájem znovu roste. V posledních dvaceti letech jsme se stali závislí na jeho dovozu ze zahraničí. Proto jsme navázali spolupráci s Jiřím Šafářem z farmy Český chřest, který se začal věnovat i pěstování křenu. Jeho snaha nám dává obrovský smysl. Pro letošní rok jsme odkoupili celou jeho úrodu. Očekáváme, že do projede půjde šest až osm tun křenu,“* uvádí **Jan Jindra, vedoucí nákupu čerstvých potravin makro ČR**.

*„Iniciativy, které podporují české lokální produkty a potraviny, považuji za velmi přínosné. Zejména když navazují na tak mnohaletou tradici, jakou má u nás pěstování křene. Navíc vítám všechny projekty, které jsou zaměřeny na zvýšení naší potravinové bezpečnosti. Přijde mi zcela nelogické dovážet přes půl světa suroviny a potraviny, které jsme zde dříve pěstovali a vyráběli. Věřím, že zákazníci budou mít o tuto vysoce kvalitní domácí produkci zájem,“* řekl **ministr zemědělství Zdeněk Nekula** **(KDU-ČSL)**.

Za farmou Český chřest stojí jako zakladatel Jiří Šafář. Tomu se už v minulosti zdárně podařilo pro domácí gastronomii znovuobjevit tradiční český chřest a nyní rozšiřuje svoje podnikání o pěstování křenu. Pod registrovanou značkou Mělnický křen, v jehož oblasti se křen pěstuje, bude letos dodávat čerstvý křen výhradně do sítě obchodů **makro ČR** pro zákazníky z gastronomie.

*„Firma Český chřest je šiřitelem návratu tradičních českých plodin. Proč dovážet něco, co jsme dřív uměli a byli jsme světoví. Lidé z makra nám hned na začátku vyjádřili jasnou podporu. V podstatě předkoupili celou letošní úrodu, díky čemuž můžeme být letos v klidu, protože odbyt máme zajištěný. Můžeme se věnovat budoucnosti a rozšiřovat sadbu. Spolupráce s makrem je přínosem, protože jsme s nadsázkou mohli díky zpětné vazbě testovat na lidech. Důkazem je i vybraná odrůda, způsob pěstování a lokalita. Výsledkem je unikátní chuť – křen je výrazný, štiplavý a zároveň jemný. Za své jedinečné chuťové vlastnosti vděčí optimálnímu složení půdy bohaté na živiny v oblasti řek v Polabí, kde ho pěstujeme,“* říká **Jiří Šafář**.

Jeho slova potvrzují první reakce z vybraných restaurací, které u příležitosti zahájení spolupráce obdržely od velkoobchodu **makro ČR** vzorky mělnického křenu k vyzkoušení. *„Jde o skvělý palčivý křen, který velice dobře funguje s poctivou českou kuchyní, na kterou se v našich restauracích soustředíme. Výborný byl čerstvě nastrouhaný vedle pečeného kolena a pražské šunky, skvěle fungoval při přípravě křenové omáčky. Máme z této iniciativy radost, na využívání lokálních surovin je u nás kladen velký důraz a pro naše hosty je to velmi důležitá hodnota,“* říká **Jiří Vyšata, šéfkuchař společnosti Le Hotels Group** provozující šest hotelů v centru Prahy a konferenční centrum Grandior.

Křen je nejvhodnější konzumovat čerstvě nastrouhaný, protože tak nejlépe vynikne jeho chuť a přínosy pro zdraví. Ostrost křenu je dána od přírody jako obranný mechanismus proti různým škůdcům. Je významným zdrojem vlákniny, vápníku, draslíku, fosforu, vitaminu B6, zinku a železa a obsahuje třikrát větší množství vitaminu C než citron. Podle některých studií také čistí krev, podporuje trávení a působí proti virovým onemocněním dýchacích cest, díky čemuž se mu přezdívá „český ženšen“. Má antioxidační účinky a nízkou energetickou hodnotu.

Snaha o návrat této zapomenuté plodiny je součástí Iniciativy ČESKÉ POLE, jejímž cílem je podporovat a rozvíjet tradiční produkty českého zemědělství a usilovat o jejich místo v české kultuře a gastronomii.

**Pro více informací kontaktujte:**

**Pavla Pokorná**

FleishmanHillard
tel.: +420 777 228 276

e-mail: pokorna@fleishman.com

[www.ceskepole.cz](http://www.ceskepole.cz)